Frigorifero
Installazione e uso

Refrigerator
Installation and use

Réfrigérateur
Installation et emploi

Kühlschrank
Installations- und Gebrauchsanweisungen

Frigorífico
Instalación y uso

Frigorífico
Instalação e uso

La seguridad, una buena costumbre

ATENCIÓN
Lea atentamente las advertencias contenidas en este folleto, pues le proporcionará importantes indicaciones sobre la seguridad de la instalación, de uso y de mantenimiento.
Este aparato ha sido fabricado en conformidad con las normas internacionales de seguridad, cuyo objeto es proteger al consumidor.
Ha obtenido además la marca IMQ, otorgada por los técnicos del Instituto Italiano de Calidad, solo a los aparatos que cumplen las normas del CEI (Comité Electrotécnico Italiano).

1. Este aparato no se debe instalar al aire libre, ni siquiera si el lugar está al reparo de un cobertizo; es muy peligroso dejarlo expuesto a la lluvia o a las tormentas.
2. Lo deben usar solamente los adultos y exclusivamente para conservar y congelar alimentos siguiendo las instrucciones de uso escritas en este manual.
3. No tocar ni maniobrar nunca el aparato con los pies desnudos o con las manos o pies mojados.
4. No se aconseja usar prolongaciones o enchufes múltiples. Si el refrigerador se instala entre muebles, controlar que el cable no sufra pliegues o compresiones peligrosas.
5. No tirar nunca del cable o del refrigerador para desconectar la clavija del tomacorriente de la pared: es muy peligroso.
6. No tocar las partes internas refrigerantes, sobre todo con las manos mojadas, ya que se pueden quemar o herir. No introducir en la boca cubitos de hielo apenas quitados del congelador ya que se corre el riesgo de quemaduras.
7. No hacer limpieza ni mantenimiento sin haber desconectado primero el aparato de la red de alimentación; en efecto, no basta llevar el botón para la regulación de la temperatura a la posición ● para eliminar todo contacto eléctrico.
8. Antes de hacer retirar el refrigerador anterior, poner fuera de uso su eventual cerradura para evitar que los niños, jugando, puedan quedar encerrados dentro del aparato.
9. En caso de avería, antes de llamar al servicio de asistencia, controlar el capítulo “Algunos problemas” para verificar si es posible eliminar el eventual inconveniente. No intentar reparar la avería tratando de acceder a las partes internas.
10. En caso de daño, el cable de alimentación de este aparato debe ser sustituido obligatoriamente por nuestro Servicio de Asistencia Técnica, siendo necesario el uso de herramientas especiales.
11. No use aparatos eléctricos dentro del compartimiento conservador de alimentos si los mismos no son del tipo recomendado por el fabricante.
12. Al finalizar la vida funcional del aparato – que contiene gas ciclopentano en la espuma aislante y eventualmente gas R600a (isobutano) en el circuito refrigerante – el mismo se deberá asegurar contra pérdidas antes de enviarlo al basurero. Para esta operación dirigirse al comerciante o al Ente Local encargado.

Instalación

Para garantizar un buen funcionamiento y un mínimo consumo de electricidad es importante que la instalación se realice correctamente.

La aireación
El compresor y el condensador emiten calor y por ello requieren una buena aireación. Evitar ubicar el aparato en un lugar directamente expuesto a la luz solar, tampoco cerca de una elétrica o aparato similar. Son, también, poco recomendables ambientes con poca ventilación. Prestar atención, durante la instalación, de no cubrir u obstruir las rejillas que permiten la ventilación del aparato.

Lejos del calor
Evitar colocar el aparato en un lugar expuesto directamente a la luz solar, junto a la cocina eléctrica o similares.

En un lugar plano
El aparato debe estar en un lugar bien plano; si el piso no está nivelado, se puede intervenir con las patitas regulables correspondientes colocadas anteriormente.

Conexión eléctrica y puesta a tierra
Antes de proceder a la conexión eléctrica, controlar que el voltaje indicado en la placa de características, colocada abajo y a la izquierda junto al recipiente para verduras, corresponda con la de la instalación de su casa, y que la toma de corriente posea una regular puesta a tierra, de acuerdo a lo prescripto por la ley sobre la seguridad de las instalaciones 46/90. Si no existe la puesta a tierra, el Fabricante declina toda responsabilidad. No usar tomas múltiples o adaptadores.
Coloque el aparato de modo tal que se pueda acceder fácilmente al toma al cual está conectado.

¿La potencia es insuficiente?
El tomacorriente eléctrico debe ser capaz de soportar la carga máxima de potencia del aparato, indicada en la placa de características ubicada abajo y a la izquierda junto al recipiente de verduras.

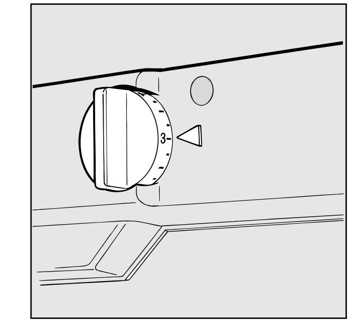
Antes de conectarlo eléctricamente
Después del transporte, colocar el aparato verticalmente y esperar 3 horas como mínimo antes de conectarlo al tomacorriente, para permitir un correcto funcionamiento.

Visto desde cerca



Botón para la regulación de la temperatura

Este botón permite regular la temperatura de las dos secciones, en distintas posiciones:



● la nevera está apagada;
1 menos frío;
5 más frío.

J **Sistema canalizador del agua de descongelación**
(situado por detrás de los dos verduleros superiores)

K **Estantes cubre-verduleros que se extraen**

L **Rejillas corredizas regulables por altura**

M **Dispositivo de "frío ventilado"**

N **Compartimiento ✻ ✻✻✻ para producción de hielo, conservación de alimentos congelados y surgelados y congelación de alimentos frescos**

B **Balconcitos que se extraen, porta-objetos con separador interno**

C **Balconcitos que se extraen, porta-objetos**

D **Balconcitos que se extraen, regulables por altura con tapa giratoria y huevera**

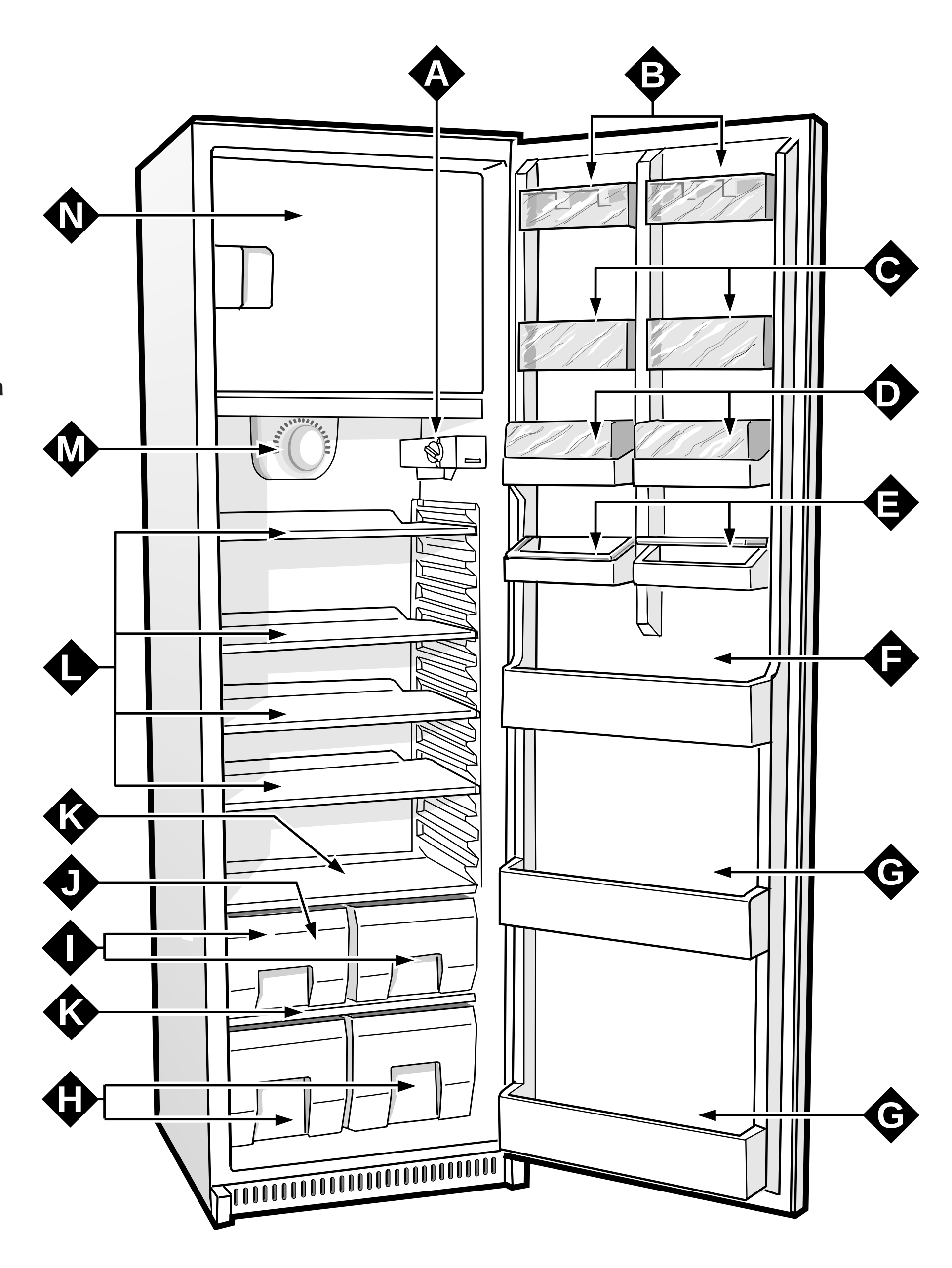
E **Balconcitos con barandilla regulable porta-objetos y botellas pequeñas**

F **Balconcitos que se extraen para botellas medianas, leche en cartón, bebidas envasadas o en cartones, etc.**

G **Balconcito que se extrae para botellas grandes**

H **Recipientes inferiores para fruta y verdura**

I **Recipientes superiores para fruta y verduras delicadas**



Como poner en marcha el aparato

ATENCIÓN
Después del transporte, para favorecer un buen funcionamiento, colocar el aparato verticalmente y esperar aproximadamente 3 horas antes de conectarlo a la toma de corriente.
Antes de colocar los alimentos en el refrigerador o en el congelador, limpiar bien el interior con agua tibia y bicarbonato.

Después de haber conectado la clavija a la toma de corriente verificar que la lámpara de iluminación esté encendida, luego girar el botón para la regulación de la temperatura "**A**" hasta la posición "**3**" y después de algunas horas podrá introducir los alimentos frescos en la sección nevera y los congelados en el congelador.

Como utilizar lo mejor posible la sección nevera

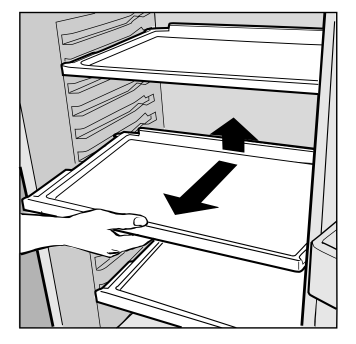
El termóstato regula automáticamente la temperatura en el interior del aparato.

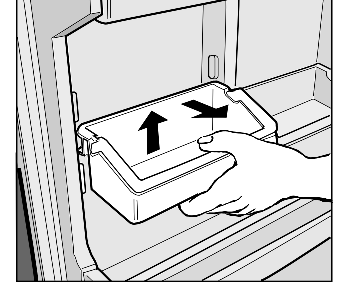
1 = menos frío
5 = más frío

Se aconseja, siempre, una posición intermedia
Para aumentar el espacio y mejorar la disposición y el aspecto estético, este aparato posee la "parte refrigerante" ubicada dentro de la pared posterior de la sección nevera. Dicha pared, durante el funcionamiento, se presentará cubierta de escarcha, o de gotitas de agua según si el compresor está en funcionamiento o en pausa. ¡No se preocupe por ello! El refrigerador está trabajando normalmente.
Si se coloca el botón en números altos, con cantidades notables de alimentos y con una temperatura ambiente elevada, el aparato puede funcionar continuamente favoreciendo la formación de escarcha en la pared posterior refrigerante con el consiguiente aumento de consumo de energía eléctrica.
Para evitar este inconveniente es suficiente mover el botón del termóstato hacia los números más bajos para permitir al aparato una regular descongelación automática.
La sección frigorífica se su aparato está dotada de un dispositivo de **"frío ventilado"** que permite una óptima conservación de los alimentos y un simplificado del aparato gracias a:
- una restablecimiento veloz de la temperatura: después de la apertura de las puertas, las temperaturas alcanzan valores óptimos rápidamente, se logra así una mejor conservación.
- Una distribución homogénea de la temperatura que permite colocar los alimentos en cualquier estante.
- Un grado de humidad más alto para una conservación más larga de los alimentos.

A - Aire expulsado que se enfría en contacto con la pared enfriadora
B - Aire más caliente aspirado

Seguir atentamente nuestros consejos sobre la duración máxima de la conservación: cualquier alimento, aún el más fresco, no permanece intacto por mucho tiempo.
Al contrario de lo que se cree, los alimentos cocidos no se mantienen más tiempo que los crudos.
No introducir los líquidos en recipientes descubiertos porque podrían provocar un aumento de humedad dentro del refrigerador y como consecuencia de ello la formación de escarcha.
Prestar atención a no poner recipientes (plástico, vidrio), alimentos y demás en contacto directo con la pared refrigerante (la posterior). Esto podría dañar los alimentos, hacer aumentar los consumos de energía y facilitar la formación de líquido de condensación (sobre los alimentos, recipientes, etc.).
La sección nevera está dotada de prácticos estantes extraíbles (Fig. 1) y regulables en altura gracias a las guías correspondientes. Por ello es posible introducir también grandes recipientes y comidas de dimensiones notables.
La predisposición de la contrapuerta consente la máxima flexibilidad y uso práctico. La facilidad de extracción de los balconcitos permite efectuar las operaciones de limpieza con extrema facilidad (Fig. 2). Los 4 cajones colocados en la parte más alta del refrigerador son para la conservación de productos de pequeñas dimensiones como por ejemplo: los cubitos para caldo, los tubitos para la mahonesa, la salsa de sardines, las conservas etc.
Los verduleros superiores que están a una temperatura inferior, resultan apropiados para conservar fruta y verduras delicadas como uva, frutillas, higos, corezzas, moras, hongos, espárragos, tomates rojos, alcauciles, etc. Los verduleros inferiores están indicados para ananás, palitas, cidras, limones, etc.


Fig.1


Fig. 2

Para congelar bien

- Para la preparación de los alimentos a congelar consultar un manual especializado.
- Un alimento descongelado, aunque sea sólo parcialmente, nunca se debe congelar nuevamente: se debe cocinar para consumirlo (dentro de las 24 horas) o para congelarlo nuevamente.
- Los alimentos frescos a congelar no deben ser colocados en contacto con aquellos ya congelados, sino que se deben ubicar en el compartimiento superior, donde la temperatura desciende por debajo de los -18°C que es la temperatura ideal para congelar bien los alimentos. No olvide que la buena conservación de los alimentos congelados depende de la velocidad de congelación.
- Durante la congelación evitar abrir la puerta del congelador.
- La cantidad máxima diaria a congelar está indicada en la placa de características colocada a la izquierda del recipiente para verduras.
- Para obtener óptimas congelaciones y descongelaciones es aconsejable dividir los alimentos en pequeñas porciones, así se congelarán rápidamente y en modo homogéneo. En los paquetes colocar las indicaciones del contenido y de la fecha de congelamiento.
- No abrir la puerta del congelador cuando no haya corriente o cuando se produzca una avería, de este modo se demorará el aumento de la temperatura en su interior. Es así que los congelados y sobrecongelados se conservarán sin alteraciones durante 9-14 horas aproximadamente.
- No colocar en el congelador botellas llenas: se podrían romper porque, al congelarse, todos los líquidos aumentan de volumen.
- Llenar las cubetas de los cubitos de hielo hasta aproximadamente 3/4 de su altura.
- Si la temperatura ambiente permanece por mucho tiempo inferior a 14°C, no se alcanzan completamente las temperaturas necesarias para una larga conservación en la sección congelador y por lo tanto, el período de conservación resultará reducido.

Consejos para ahorrar

- Instalarlo bien
O sea lejos de fuentes de calor, de la luz directa del sol, en un ambiente bien aireado y con las distancias indicadas en el párrafo "Instalación/La aireación".

EL CONSUMO DE ENERGÍA EFECTIVO DEPENDE DEL MODO EN QUE SE UTILIZA EL APARATO Y DEL LUGAR EN EL QUE SE INSTALA. Las pruebas de consumo se realizaron en columnas de 560mm. de profundidad que es la forma más común de instalación

- El frío justo
Demasiado frío hace aumentar los consumos

- No llenarlo demasiado
Para conservar bien los alimentos, el frío debe circular libremente dentro del refrigerador. Llenarlo demasiado significa impedir esta circulación haciendo trabajar continuamente el compresor.

- Con la puerta cerrada
Abrir su refrigerador lo menos posible porque cada vez que se abre sale gran parte del aire frío. Para restablecer la temperatura el motor debe trabajar mucho, consumiendo mucha energía.

- Cuidado con las juntas
Mantenerlas eficientes y limpias para que se adhieran bien a las puertas; sólo así no dejarán salir ni siquiera un poco de frío.

- Nada de alimentos calientes
Una olla caliente en el refrigerador alza inmediatamente la temperatura varios grados, dejarla enfriar a temperatura ambiente antes de introducirla en el refrigerador.

- Escarcha en el congelador
Controlar el espesor de la escarcha sobre las paredes del congelador y efectuar en seguida el descongelamiento si la capa es demasiado espesa (Ver más adelante "Como mantenerlo en buenas condiciones").

Guía para el uso del compartimiento congelador

Carnes y pescados

Tipo	Confección	Macerado de la carne (dias)	Duración (meses)	Descongelación
Asado y cocido de novillo	Envuelto en hojas de aluminio	2 / 3	9 / 10	No necesario
Cordero	Envuelto en hojas de aluminio	1 / 2	6	No necesario
Asado de cerdo	Envuelto en hojas de aluminio	1	6	No necesario
Asado y cocido de ternera	Envuelto en hojas de aluminio	1	8	No necesario
Bistec de cerdo	Cada loncha tiene que ser envuelta en politeno y luego en hojas de aluminio en número de 4-5		6	No necesario
Lonchas y costillas de cordero o novillo	Cada lonchaa tiene que ser envuelta en politeno y luego en hojas de aluminio en número de 4-5		6	No necesario
Carne picada	En recipientes de aluminio cubierto con politeno	Fresquísima	2	Lentamente en frigorífico
Corazón y hígado	En bolsitas de politeno		3	No necesario
Salchichas	En hojas de politeno o aluminio		2	Según el empleo
Pollos y pavos	Envuelto en hojas de aluminio	1 / 3	9	Lentamente en frigorífico
Patos y gansos	En hojas de aluminio	1 / 4	6	Lentamente en frigorífico
Patos salvajes, faisanes y perdices	En hojas de aluminio	1 / 3	9	Lentamente en frigorífico
Conejos y liebres	En hojas de aluminio	3 / 4	6	Lentamente en frigorífico
Ciervo y corzo	En hojas de aluminio o politeno	5 / 6	9	Lentamente en frigorífico
Pescados muy grandes	En hojas de aluminio o politeno		4 / 6	Lentamente en frigorífico
Pescados pequeños	En sobres de politeno		2 / 3	No necesario
Mariscosos	En sobres de politeno		3 / 6	No necesario
Moluscos	En recipientes de aluminio o plástico cubiertos con agua y sal		3	
Pescados cocidos	En hojas de aluminio o politeno		12	En agua caliente
Pescados fritos	En sobres de politeno		4 / 6	Directamente en la sartén

Fruta y verdura

Tipo	Confección	Cocci-ón	Confección	Duración (meses)	Descongelación
Manzanas y peras	Pelar y cortar en pedacitos	2’	En recipientes, cubiertos de almíbar	12	Lentamente en frigorífico
Albaricoques, melocotones, cerezas y ciruelas	Deshuesar y pelar	1' / 2'	En recipientes, cubiertos de almíbar	12	Lentamente en frigorífico
Fresas, moras y arándanos	Limpiar, lavar y dejar secar		En recipientes, cubiertos de azúcar	10 / 12	Lentamente en frigorífico
Fruta cocida	Cortar, cocinar y tamizar		En recipientes, agregar el 10% de azúcar	12	Lentamente en frigorífico
Jugos de fruta	Lavar, cortar y aplastar		En recipientes, azúcar según los gustos	10 / 12	Lentamente en frigorífico
Coliflores	Partir y calentar en agua y jugo de limón	2'	En bolsitas de politeno	12	No necesario
Coles y coles de Bruselas	Limpiar y lavar (partir)	1' / 2'	En bolsitas de politeno	10 / 12	A temperatura ambiente
Guisantes	Pelar y lavar	2'	En bolsitas de politeno	12	No necesario
Judías verdes	Lavar y cortar en pedacitos	2	En bolsitas de politeno	10 / 12	No necesario
Zanahorias, pimientos y nabos	Cortar en rebanadas, pelar y lavar	3' / 4'	En bolsitas de politeno	12	No necesario
Setas y espárragos	Lavar y cortar	3' / 4'	En bolsitas o recipientes	6	A temperatura ambiente
Espinacas	Lavar y desmenuzar	2'	En bolsitas de politeno	12	A temperatura ambiente
Verduras varias para sopa	Lavar y cortar en pedacitos	3'	En bolsitas en pequeñas porciones	6 / 7	A temperatura ambiente
Tipo	**Confección**	**Scott-atura**	**Confección**	**Duración (meses)**	**Descongelación**
Pan			En bolsitas de politeno	4	A temperatura ambiente y en el horno
Tortas			En hojas de politeno	6	A temperatura ambiente y cocer a 100/200°C
Nata			En recipientes de plástico	6	A temperatura ambiente o en el frigorífico
Mantequilla			En el envoltorio original y en aluminio	6	En frigorífico
Comidas cocidas, sopa de legumbres			Divididos en recipientes de plástico o vidrio	3 / 6	A temperatura ambiente o en agua caliente
Huevos			Congelar sin cáscara en pequeños recipientes	10	A temperatura ambiente o en el frigorífico

Como mantenerlo en buenas condiciones

Antes de cualquier operación de limpieza desconectar previamente el aparato de la red de alimentación (simplemente desenchufando la clavija o apagando el interruptor general de la vivienda)

Descongelación

ATENCIÓN: no dañe el circuito refrigerante.
Prestar atención de no utilizar dispositivos mecánicos u otro medios para acelerar el proceso de descongelamiento que no sean aquellos recomendados por el constructor.

Como descongelar la sección nevera.

Este aparato posee descongelación automática, el agua se conduce hacia la parte posterior a través de la descarga correspondiente (fig. 3) donde el calor producido por el compresor la hace evaporar. La única intervención que se debe hacer periódicamente consiste en limpiar el orificio de desagüe que se encuentra detrás de los recipientes para verdura, para que el agua pase regularmente.

Como descongelar la sección congelador

- Cada tanto eliminar la escarcha con la raedera correspondiente suministrada en el equipamiento base (no usar cuchillos u objetos metálicos).
- Si la escarcha ha superado los 5 mm hay que descongelarlo. Proceder del siguiente modo: colocar el botón para la regulación de las temperaturas "**A**" en la posizione ●; el agua de escarcha se recoge como indicado en la figura 4. Envolver todos los alimentos sobrecongelados y congelados en papel de diario poniéndolos en el refrigerador o en un lugar fresco. Dejar la puerta abierta para que la escarcha se derrita totalmente ayudándola con recipientes llenos de agua tibia.

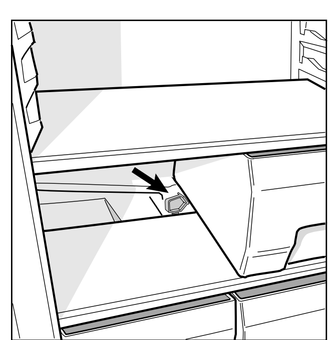




Fig. 3

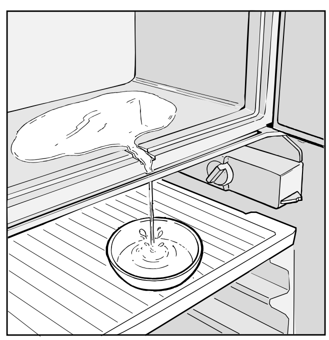


Fig. 4

Limpieza y cuidados particulares

Antes de limpiar el refrigerador, desconectarlo de la red de alimentación eléctrica (desenchufando la clavija o el interruptor general del departamento).

- Los materiales con los cuales ha sido fabricado su aparato son higiénicos y no transmiten olores, pero para mantener estas cualidades es necesario que los alimentos estén siempre protegidos y bien cerrados, para evitar manchas difíciles de quitar o la formación de malos olores.
- Sólo agua y bicarbonato. Para limpiar el interior y el exterior usar una esponja con agua tibia y bicarbonato de sodio que, además, es un buen desinfectante. Si no lo tiene en casa se puede utilizar jabón neutro.
- Que cosa no usar. No usar nunca productos abrasivos, ni lejía, ni amoníaco. Están totalmente prohibidos los solventes y otros productos similares.
- Todo lo que se puede quitar, ponerlo en agua caliente con jabón o detergente para vajillas. Antes de volver a ponerlos en su lugar, enjuagarlos y secarlos bien.
- Cuando está sin funcionar por mucho tiempo. Durante el verano, si se decide no hacer funcionar el refrigerador, hay que limpiarlo por dentro y dejar las puertas abiertas, de lo contrario se formarán malos olores y mohos.
- Como sustituir la lámpara interna. En la parte posterior de la caja del termóstato se ha colocado la lámpara de iluminación interna. Si se debe sustituir, desconectar el aparato de la red eléctrica, desenroscar la lámpara que no funciona y sustituirla con otra de una potencia inferior a 15 W. operando como se muestra en la figura 5.

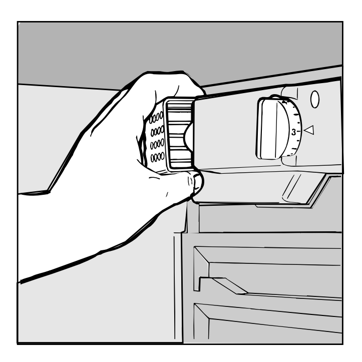


Fig. 5

Algunos problemas

IEl refrigerador no funciona.

Controlar si:
• el interruptor general del departamento está desconectado;
• la clavija no está correctamente introducida en la toma de corriente;
• el tomacorriente no es eficiente; intentar conectar la clavija a otro tomacorriente del local.

El refrigerador y el congelador enfrían poco.

Controlar si:
• las puertas no cierran bien o las juntas están gastadas;
• las puertas permanecen abiertas por mucho tiempo;
• el botón de regulación de la temperatura no está en la posición correcta;
• el refrigerador o el congelador se han llenado excesivamente.

En el refrigerador los alimentos se congelan demasiado.

Controlar si:
• el botón de regulación de la temperatura no está en la posición correcta;
• los alimentos están en contacto con la parte posterior, la más fría.

El motor funciona continuamente.

Controlar si:
• las puertas no están bien cerradas o han quedado abiertas por mucho tiempo;
• la temperatura externa es muy alta;
• el botón de regulación de la temperatura no está en la posición correcta.

El aparato emite demasiado ruido.

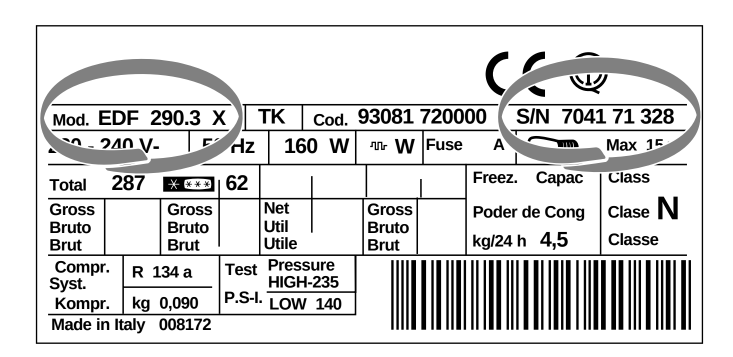
El gas refrigerante interno produce un pequeño ruido aún cuando el compresor está detenido (no es un desperfecto).

Controlar si:
• El refrigerador no está en un lugar bien plano;
• ha sido instalado entre muebles u objetos que vibran o emiten rumores.

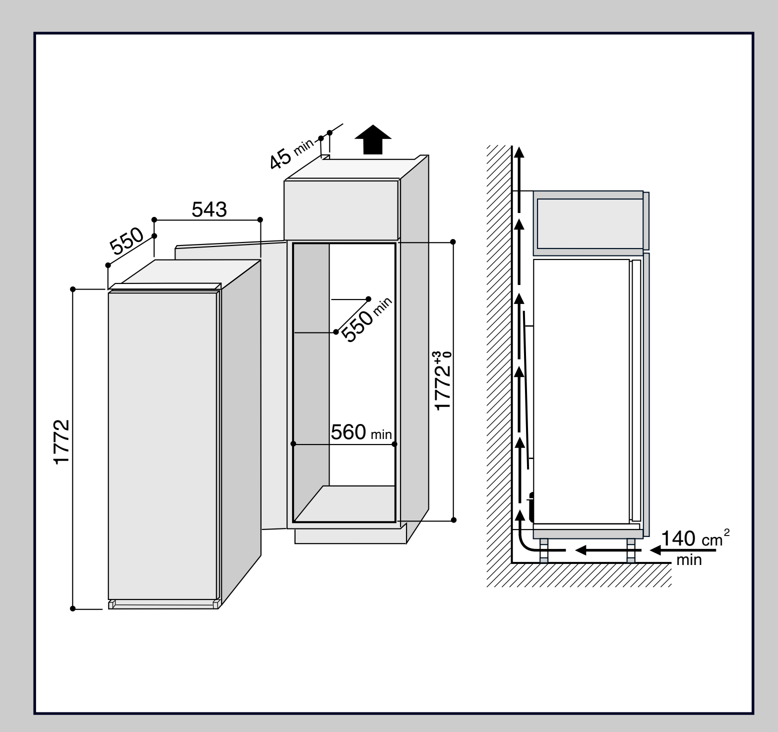
En el fondo del refrigerador hay agua.

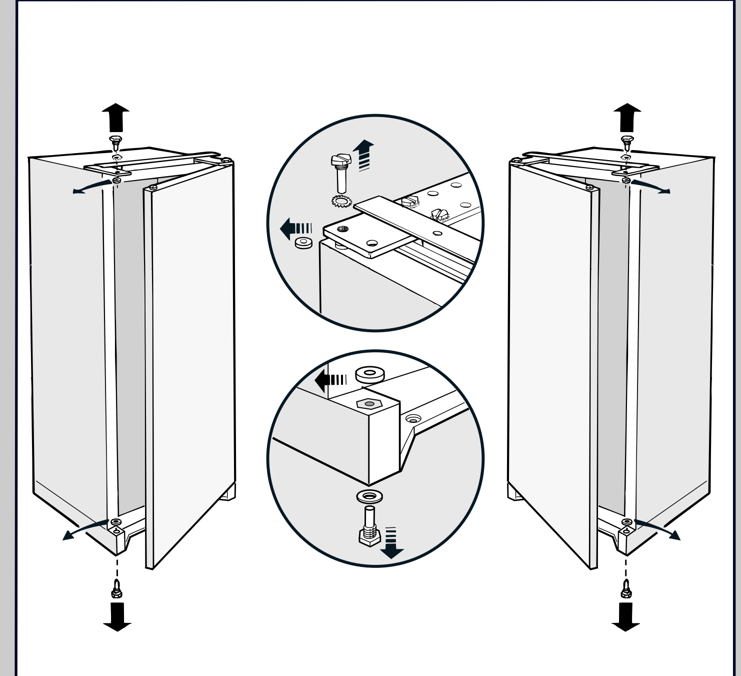
Controlar si:
• el orificio de descarga del agua de descongelación está tapado (ver fig. 3).

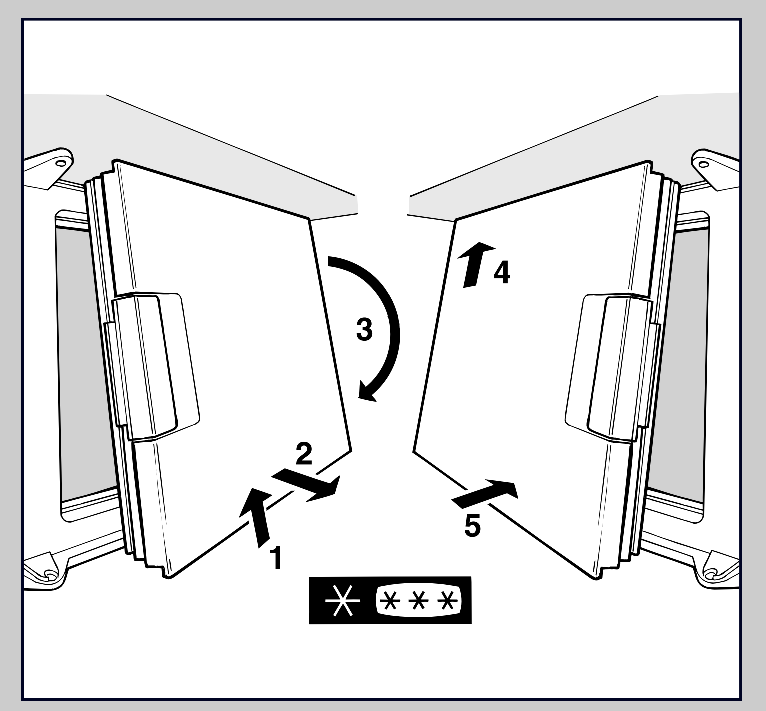
Si, no obstante se hayan realizado todos los controles, el aparato no funciona y el inconveniente detectado existe todavía, llamar al Centro de Asistencia más cercano, comunicando las siguientes informaciones: el tipo de avería, la sigla del modelo (Mod.) y los relativos números (S/N) escritos en la placa de características ubicada abajo y a la izquierda, junto al recipiente para verduras (ver los ejemplos en las siguientes figuras).

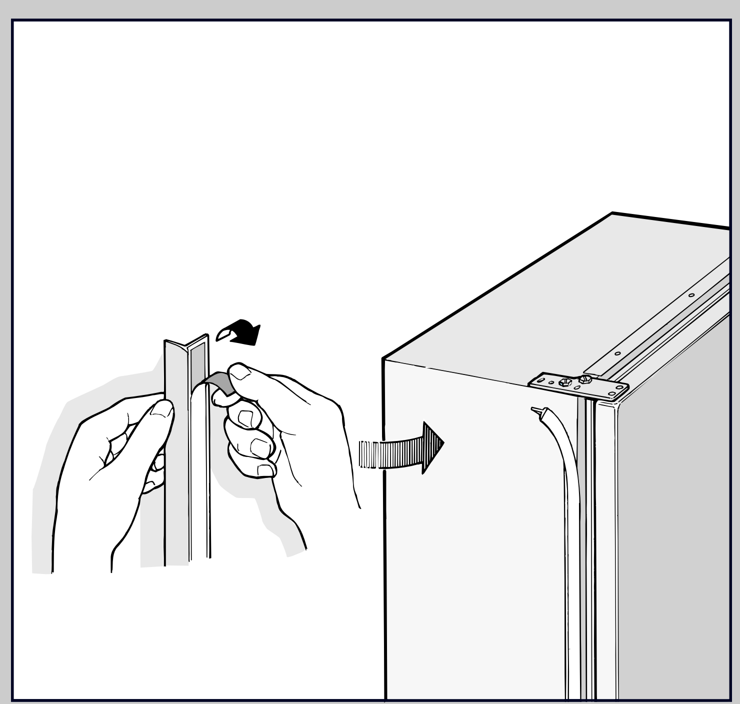


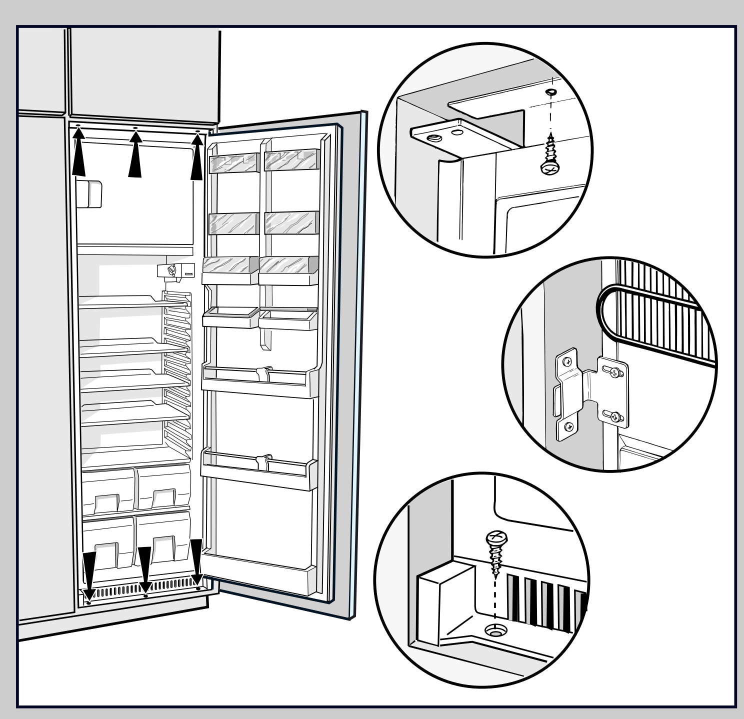
No recurrir nunca a técnicos no autorizados y rechazar siempre la instalación de repuestos no originales.

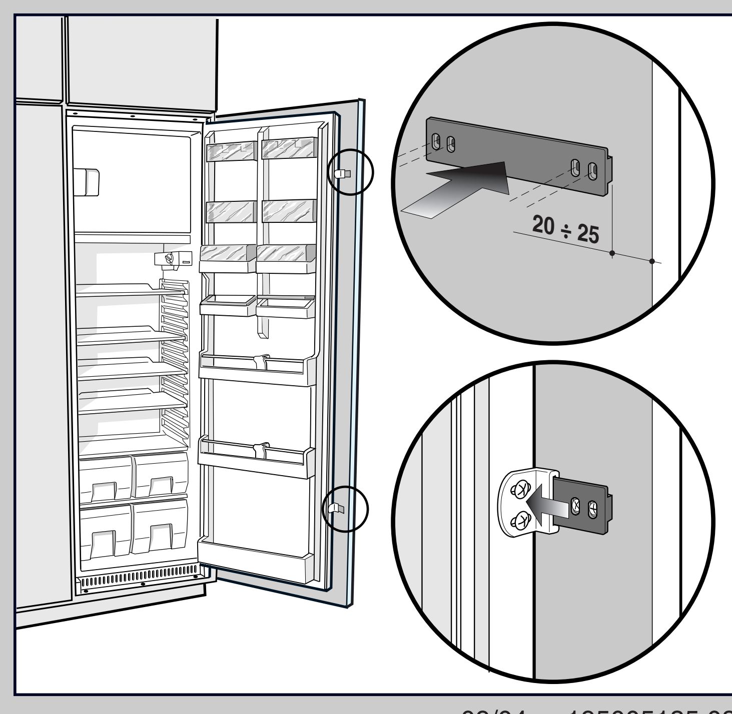

45 min
543
550
550 min
1772
1772 +3 0
560 min
140 cm²
min




1
2
3
4
5






20 ÷ 25